

CHABLIS Premier Cru Fourchaume Domaine Vrignaud

Hvidvin – fra
BOURGOGNE

TØR



Sagt & skrevet:

- "Guillaume Vrignaud tilhører den unge generation af vinmagere, der ikke tøver med at udveksle erfaringer for at skabe bedre vine."
LE GUIDE HACHETTE DES VINS
- "Man finder hos Guillaume Vrignaud vine med en smuk renhed, sprøde og som virkelig er tro mod deres terroir ..."
**Emmanuel Delmas,
SOMMELIER-VINS.COM**

**Elegant og kompleks
Fourchaume
med alt i finesse,
elegance og balance,
indtagende citrus og grønne æbler,
nuancer af eksotisk frugt
og en knivskarp syrestruktur
med masser
af underliggende mineralitet
– lang eftersmag
med citrus og mineraler!**

Chardonnay (100%)

Appellation: Chablis Premier Cru

Ejer: Familien Vrignaud

Ledelse: Guillaume Vrignaud

Miljøpolitik: Økologisk vinavl

Ejendom: 29 ha

Vinmarker: 4 ha anvendes til Premier Cru Fourchaume

Markbeliggenhed: I Chablis på Côte de Fontenay

Jordbund: Kimmeridge-kalk

Plantetæthed: 5.600 vinstokke pr. ha

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 30 år

Markarbejde: Fjernelse af knopskud, udbyttereduktion

Høstmetode: Maskinel, hvert plot høstes og vinificeres separat, så potentialet i de forskellige terroirs kan udtrykkes

Vinifikation: Naturligt gæring i 5 måneder på temperatur-regulerede tanke, malolaktisk gæring, hver *cuvée* vurderes for sig

Lagring: 10 måneder på bæremen på rustfri ståltanke

Restsukker: 1,5 g/l *

Vinsyre: 3,5 g/l *

Udbytte: 15 hl/ha *

Produktion: 15.000 flasker * – domaineaftappet

* kan variere med årgangen

✓ **Velegnet til fisk i sauce,
krebsdyr og kogt fjerkræ**

– **prøv den til foie gras, grillet hummer,
østers, filet af sole, laks quenelles,
mulle, pighvar og kylling i flødesauce**

✓ **Bedst fra 5 til 7 år efter høst
– kan henlægges i op til 15 år**

✓ **Nydes ved 14 °C**



Premier cru-marken Fourchaume er med sine 4 ha den største parcel på Vrignaud-domænet.
Denne Chablis Premier Cru Fourchaume koncentrerer paletten af karakteristiske aromaer af terroiren af Grands Vins de Chablis.

Familien Vrignaud har været vinavlere i fem generationer i landsbyen Fontenay-près-Chablis, hvor 29 ha dyrkes.
Siden 1999 har Guillaume Vrignaud stået for driften, som i dag naturligvis er økologisk.

